Niveau(x) d'enseignement : 9 Numéro EDUQ : 9370051
Centre d'intérêt : 778

Alimentation, hôtellerie et restauration : cuisine d'établissement : tableaux de spécifications transformés en fiches d'évaluation : DEP-1038, AZU-002 -- [Québec] : Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques, Direction du développement de l'évaluation, 1991.
40 p. en pag. multiple ; 28 cm.

La couv. porte en outre : 3, La formation professionnelle au secondaire. Code : FP9106, 9192-6176; 16-7322.

ISBN 2-550-15966-7

Vedette(s)-secondaire(s) : Québec (Province). Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques. Direction du développement de l'évaluation

Descripteur(s) : Alimentation * Formation professionnelle * Evaluation de l'apprentissage * Evaluation de l'étudiant * Instrument d'évaluation * Critères d'évaluation * Secondaire (Ordre d'enseignement) * Education des adultes

Identificateur(s) de sujet : Cuisine d'établissement * Restauration

Fiches d'évaluation découlant des tableaux de spécification des épreuves pratiques du programme "cuisine d'établissement" du secondaire. Sur chaque fiche, on précise le comportement attendu, les objets d'évaluation, la stratégie d'évaluation, les aspects observables et leur pondération, les éléments et critères d'évaluation et leur pondération de même que le résultat de l'évaluation.

Type de document

3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS TRANSFORMÉS EN FICHES D'ÉVALUATION

DEP-1038
AZU-002

JUIN 1991

la FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

1370151

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS TRANSFORMÉS EN FICHES D'ÉVALUATION

DEP-1038
AZU-002

JUIN 1991

FP9106

Direction générale de l'évaluation et des ressources didactiques
Direction du développement de l'évaluation

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1991 — 9192-6176

ISBN 2-550-15966-7

Dépôt légal — quatrième trimestre 1991
Bibliothèque nationale du Québec

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

Liste des cours pour lesquels des fiches d'évaluation relatives aux épreuves pratiques ont été préparées par le Ministère :

CODE DU COURS	SIGLE ADULTES	TITRE
401-392	ACJ 183	03 - OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT
401-401	ACJ 184	04 - COMMUNICATION
401-413	ACJ 185	05 - CONCEPTION DE MENUS
401-463	ACK 181	10 - POTAGES
401-474	ACK 182	11 - PÂTES DE BASE DE CUISINE
401-483	ACK 183	12 - FRUITS ET LÉGUMES
401-515	ACK 186	15 - HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES
401-524	ACK 187	16 - PÂTISSERIES
401-533	ACK 188	17 - ENTREMETS
401-554	ACL 181	18 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS
401-576	ACL 183	21 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS À LA CARTE
401-583	ACL 184	22 - DÉCORATION CULINAIRE

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-392

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 183

TITRE DU COURS : 01 - OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 2 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Employer l'outillage et l'équipement

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Choisir l'outillage et l'équipement en fonction de la tâche à exécuter	PS	1. Choix de l'outillage et de l'équipement	30	1.1 A fait un choix approprié et complet de l'outillage et de l'équipement Tolérance : 2 oublis	30	0 30
Préparer l'outillage et l'équipement en vue de leur utilisation	PS	2. Vérification de l'outillage et de l'équipement	5	2.1 A vérifié le tranchant des couteaux	5	0 5
		3. Ajustement de l'outillage et de l'équipement	10	3.1 A bien ajusté et vérifié les équipements de poids et mesures	10	0 10
Utiliser l'outillage et l'équipement	PS	4. Mesures de sécurité	5	4.1 A utilisé de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement	5	0 5
		5. Application des techniques d'utilisation	10	5.1 A maîtrisé la technique choisie	10	0 10

FP9106

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-392

TITRE DU COURS : 03 - OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT — SIGLE : ACJ 183

COMPORTEMENT ATTENDU : Employer l'outillage et l'équipement — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 2 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		6. Utilisation de l'outillage et de l'équipement de poids et mesures	15	6.1 A pesé et mesuré de façon précise dans un système donné	15	0 15
Nettoyer et entretenir l'outillage et l'équipement		7. Règles d'hygiène et de sécurité	7	7.1 A respecté les règles d'hygiène et de sécurité	7	0 7
		8. Propreté de l'outillage et de l'équipement	8	8.1 A bien nettoyé l'outillage et l'équipement	8	0 8
Ranger l'outillage et l'équipement	PS	9. Choix des lieux de rangement de l'outillage et de l'équipement	5	9.1 A fait un choix pertinent des lieux de rangement	5	0 5
		10. Méthode de rangement de l'outillage et de l'équipement	5	10.1 A rangé l'outillage et l'équipement de façon à éviter les accidents	5	0 5
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite
OUI NON

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-401

TITRE DU COURS : 04 - COMMUNICATION — SIGLE : ACJ 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Communiquer en milieu professionnel — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 2 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.[A]	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Communiquer dans des situations de travail en équipe	PS	1. Application des règles associées à une bonne communication	30	1.1 A limité ses échanges aux sujets et objets pertinents à la situation de travail Tolérance : 1 seul échange hors propos	10	0 | 10
				1.2 A livré les informations de son message dans un ordre logique	10	0 | 10
				1.3 A maintenu un débit approprié	5	0 | 5
				1.4 A utilisé judicieusement les intonations	5	0 | 5
	PS	2. Qualité de l'écoute	30	2.1 A répondu immédiatement aux messages qui lui ont été adressés	10	0 | 10

[A] Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FP9106

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-401

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 154

TITRE DU COURS : 04 - COMMUNICATION

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 2 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Communiquer en milieu professionnel

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Recevoir des informations provenant de la cuisine, de la salle à manger et de divers services	PS			2.2 A évité de répondre aux messages destinés aux autres membres de la brigade	10	0 / 10
				2.1 A retenu intégralement le contenu des messages entendus	10	0 / 10
		3. Langage utilisé	10	3.1 A utilisé un langage clair et précis	10	0 / 10
		4. Utilisation des mécanismes de transmission de l'information	30	4.1 S'est assuré de l'exactitude des informations inscrites avant d'énoncer la commande	15	0 / 15
				4.2 A décodé correctement les messages inscrits sur les bons de commande	15	0 / 15
				Résultat total :		/ 100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite ☐ OUI ☐ NON

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-413

TITRE DU COURS : 05 - CONCEPTION DE MENUS — SIGLE : ACJ 185

COMPORTEMENT ATTENDU : Concevoir des menus — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Composer le menu	PT PS	1. Exploitation des ressources matérielles	15	1.1 Menu réalisable en fonction de l'équipement	5	0 5
				1.2 Menu réalisable en fonction de la disponibilité du personnel	5	0 5
				1.3 Menu qui tient compte des influences extérieures	5	0 5
		2. Composition des menus	30	2.1 Sélection correcte des mets selon leurs qualités organoleptiques Tolérance : 2 erreurs	15	0 15
				2.2 Absence de mets de même catégorie	15	0 15

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-413

TITRE DU COURS : 05 - CONCEPTION DE MENUS — SIGLE : ACJ 185

COMPORTEMENT ATTENDU : Concevoir des menus — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Rédiger et présenter le menu	PT	3. Utilisation des denrées	15	3.1 Utilisation correcte des denrées les plus disponibles	15	0 / 15
		4. Appellations utilisées	10	4.1 Appellations classiques des mets	10	0 / 10
		5. Rédaction	15	5.1 Absence de termes semblables Tolérance : 1 erreur	5	0 / 5
				5.2 Absence de locutions	4	0 / 4
				5.3 Absence de pléonasmes Tolérance : 1 erreur	3	0 / 3
				5.4 Usage correct des majuscules	3	0 / 3

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-413

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACJ 185

TITRE DU COURS : 05 - CONCEPTION DE MENUS

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Concevoir des menus

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		6. Présentation matérielle	15	6.1 Caractères assez gros et faciles à lire	5	0 5
				6.2 Mets regroupés par ordre de service	5	0 5
				6.3 Présentation propre et soignée du menu	5	0 5
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-663

TITRE DU COURS : 10 - POTAGES — SIGLE : ACK 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des potages — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE

ÉCOLE — DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Effectuer la mise en place du potage	PS PT	1. Préparations préliminaires des ingrédients	30	1.1 Préparation adéquate des éléments de la clarification Tolérance : 1 erreur d'inversion dans les trois premières étapes de préparation	10	0 | 10
				1.2 Exécution correcte des préparations préliminaires des légumes du potage passé Tolérance : 1 erreur parmi les éléments de composition, sauf les légumes	10	0 | 10

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-463

TITRE DU COURS : 10 - POTAGES — SIGLE : ACK 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des potages — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Confectionner le potage	PS PT	2. Technique de confection des différents potages	45	1.3 Maintien d'une coupe uniforme des légumes pour le potage taillé	10	0 | 10
				2.1 A suivi de façon précise les différentes étapes de confection du consommé	15	0 | 15
				2.2 A suivi de façon précise les différentes étapes de confection du potage passé Tolérance : 1 reprise si nécessaire à l'étape «suer les poireaux au beurre»	15	0 | 15
				2.3 A suivi de façon précise les différentes étapes de confection du potage taillé	15	0 | 15

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-463

TITRE DU COURS : 10 - POTAGES — SIGLE : ACK 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des potages — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		3. Qualités du produit fini	25	3.1 Consommé clair, limpide et dégraissé	5	0 5
				3.2 Consistance des potages selon le résultat attendu		
				. Potage passé	O N	
				. Potage taillé	O N	0 5
				3.3 Dosage équilibré des assaisonnements		
				. Potage passé	O N	
				. Potage taillé	O N	0 5
				3.4 Saveur équilibrée des potages selon la saveur attendue		
				. Potage passé	O N	
				. Potage taillé	O N	0 5

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-463

TITRE DU COURS : 10 - POTAGES — SIGLE : ACK 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des potages — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
				3.5 Présence de la garniture appropriée . Potage passé . Potage taillé	0 5 0 5	0 5
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite
OUI NON

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

CODE : 491-474

TITRE DU COURS : 11 - PÂTES DE BASE DE CUISINE

SIGLE : ACK 182

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pâtes de base en cuisine

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Peser et mesurer les ingrédients	PS PT	1. Dosage des ingrédients	10	1.1 Pesée et mesure exactes des ingrédients pour la pâte sans levure	5	0 5
				1.2 Pesée et mesure exactes des ingrédients pour la pâte avec levure	5	0 5
Appliquer la technique de préparation de la pâte	PS	2. Technique de préparation des pâtes en cuisine	30	2.1 A maîtrisé la technique de préparation de la pâte sans levure Tolérance : 1 reprise à l'étape «détrempe»	15	0 15
				2.2 A maîtrisé la technique de préparation de la pâte avec levure	15	0 15

FP9106

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

GRILLE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-474

TITRE DU PROGRAMME : [illegible] d'établissement

SIGLE : ACR 182

TITRE DU BS : 11 - PÂTES DE BASE DE CUISINE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pâtes de base en cuisine

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Apprêter la pâte pour la cuisson	PS	3. Technique de préparation pour la cuisson	20	3.1 A préparé de façon précise la pâte sans levure en vue de la cuisson Tolérance : 1 oubli dans les étapes de la coupe, sauf la dorure	10	0 | 10
				3.2 A préparé de façon précise la pâte avec levure en vue de la cuisson	10	0 | 10
Cuire la pâte	PS	4. Vérification de la cuisson	10	4.1 A fait cuire la pâte sans levure selon la technique	5	0 | 5
				4.2 A fait cuire la pâte avec levure selon la technique	5	0 | 5

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-474

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACK 182

TITRE DU COURS : 11 - PÂTES DE BASE DE CUISINE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pâtes de base en cuisine

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Réaliser des pâtes de base en cuisine	PT	5. Produit fini	30	5.1 Dimensions uniformes des pâtes selon le résultat attendu	10	0 10
				5.2 Cuisson à point des pâtes selon le résultat attendu	10	0 10
				5.3 Présentation conforme des pâtes selon la recette	10	0 10
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-483

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACK 183

TITRE DU COURS : 12 - FRUITS ET LÉGUMES

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les fruits et légumes

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Préparer les fruits et les légumes	PS	1. Préparations préliminaires des fruits ou des légumes	20	1.1 A effectué les préparations préliminaires appropriées aux fruits	10	0 | 10
				1.2 A effectué les préparations préliminaires appropriées aux légumes	10	0 | 10
		2. Conformité de la coupe	15	2.1 A maintenu une coupe uniforme pour le ou les fruits choisis	8	0 | 8
				2.2 A maintenu une coupe uniforme pour le ou les légumes choisis	7	0 | 7

FP910b

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-483

TITRE DU COURS : 12 - FRUITS ET LÉGUMES — SIGLE : ACK 183

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les fruits et légumes — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Réaliser des préparations froides et des préparations chaudes à base de fruits	PS PT	3. Qualité du produit fini	20	3.1 Préparation conforme à la recette . Préparation des fruits . Préparation des légumes	0 à 20	0 à 20
Réaliser des préparations froides et des préparations chaudes à base de légumes	PS PT	4. Techniques de cuisson	15	4.1 A respecté les méthodes recommandées pour la cuisson de chaque légume	15	0 à 15
		5. Qualités du produit fini	10	5.1 Cuisson à point des légumes selon le résultat attendu	5	0 à 5
				5.2 Dosage équilibré des assaisonnements des légumes	5	0 à 5

* Stratégie d'évaluation : PS - PROCESSUS, PT - PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

CODE : 401-483

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement

SIGLE : ACK 183

TITRE DU COURS : 12 - FRUITS ET LÉGUMES

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

COMPORTEMENT ATTENDU : Apprêter les fruits et légumes

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Accommoder et dresser les préparations de fruits ou de légumes	PS PT	6. Présentation des préparations de fruits ou de légumes	20	6.1 Sélection judicieuse des éléments d'accompagnement et de décoration . Fruits . Légumes 6.2 Présentation harmonieuse et soignée . Fruits . Légumes Résultat total :	O N O N O N O N	0 10 0 10 100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI NON

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-515

TITRE DU COURS : 15 - HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES — SIGLE : ACK 186

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des hors-d'oeuvre et entrées — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE

ÉCOLE — DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
SANDWICHS ET CANAPÉS :						
Confectionner les sandwichs et les canapés	PT	1. Produit fini	15	1.1 Canapés et sandwichs variés et appropriés	15	0 | 15
Dresser les sandwichs et les canapés	PT	2. Coupe des canapés	10	2.1 Coupes uniformes des canapés et des sandwichs	10	0 | 10
		3. Présentation	10	3.1 Dressage approprié des canapés et des sandwichs selon les normes de présentation	10	0 | 10

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FP9106

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-511

TITRE DU COURS : 15 - HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES — SIGLE : ACR 150

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des hors-d'oeuvre et entrées — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES :						
Confectionner des hors-d'oeuvre froids et des entrées froides	PT	1. Produit fini	25	1.1 Sélection harmonieuse des ingrédients		
				. Saveur		
				. Couleur	O N / O N	0 5
				1.2 Préparation adéquate des ingrédients selon le résultat attendu	15	0 15
				1.3 Dosage approprié des éléments d'accompagnement	5	0 5
Confectionner des hors-d'oeuvre chauds et des entrées chaudes	PT	2. Produit fini	25	2.1 Préparation adéquate des ingrédients selon le résultat attendu	15	0 15
				2.2 Cuisson à point des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes selon le résultat attendu	10	0 10

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-515

TITRE DU COURS : 15 - HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES — SIGLE : ACR 186

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des hors-d'oeuvre et entrées — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Présenter les hors-d'oeuvre chauds et les entrées chaudes	PT	1. Présentation	15	1.1 Dressage approprié des hors-d'oeuvre chauds et entrées chaudes selon les normes de présentation	15	0 / 15
				Résultat total :		/ 100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-524

TITRE DU COURS : 16 - PÂTISSERIES — SIGLE : ACK 187

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pâtisseries — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Préparer la garniture	PT	1. Qualité des garnitures	20	1.1 Consistance adéquate des garnitures selon le résultat attendu	10	0 | 10
				1.2 Saveur équilibrée des garnitures selon la saveur attendue	10	0 | 10
Préparer la pâtisserie	PS PT	2. Techniques de préparation pour la cuisson	15	2.1 A respecté les procédés de préparation des pâtes	15	0 | 15
		3. Cuisson des pâtes	15	3.1 Cuisson conforme aux procédés de cuisson recommandés et selon le résultat attendu	15	0 | 15
Terminer la pâtisserie	PS PT	4. Techniques de finition	30	4.1 A respecté les procédés de finition des pâtisseries selon la recette	30	0 | 30

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement CODE : 401-524

TITRE DU COURS : 16 - PÂTISSERIES SIGLE : ACK 187

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pâtisseries DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		5. Produit fini	20	5.1 Présentation appropriée de chaque type de pâtisseries	10	0 | 10
				5.2 Forme et dimension uniformes des pièces	10	0 | 10
				Résultat total :		| 100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-533

TITRE DU COURS : 17 - ENTREMETS — SIGLE : ACK 188

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des entremets — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Réaliser des entremets chauds	PS PT	1. Respect des étapes de réalisation	30	1.1 A réalisé les préparations de base conformément à la recette	30	0 30
	PT	2. Qualités du produit fini	20	2.1 L'entremets chaud possède les qualités désirées	20	0 20
Réaliser des entremets froids	PS PT	3. Respect des étapes de réalisation	30	3.1 A suivi judicieusement les différentes étapes de confection	30	0 30
	PT	4. Qualités du produit fini	20	4.1 L'entremets froid possède les qualités désirées	20	0 20
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FP9106

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-554

TITRE DU COURS : 19 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS — SIGLE : ACL 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE

ÉCOLE — DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Réaliser la mise en place	PS PT	1. Mise en place des petits déjeuners	20	1.1 Disposition correcte de tous les aliments compléments et d'accompagnements nécessaires pour le petit déjeuner Tolérance : 4 oublis	20	0 20
		2. Techniques de préparation	10	2.1 Confection correcte de la pâte à crêpe selon la recette	5	0 5
				2.2 Dosage approprié de l'appareil du pain doré	5	0 5
Effectuer le service	PS PT	3. Techniques de cuisson	25	3.1 Cuisson à point et épongeage correct des viandes selon le résultat attendu	7	0 7

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FP9106

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE 2 3

TITRE DE L'ÉCOLE : Centre d'établissement CODE : 401-554

TITRE DU COURS : 19 – MISE EN PLACE ET SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS SIGLE : ACL 151

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS – CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
				3.2 Cuisson à point des crêpes selon le résultat attendu	5	0 | 5
				3.3 Cuisson à point des oeufs selon la commande et la technique	5	0 | 5
				3.4 Cuisson à point du pain doré selon le résultat attendu	5	0 | 5
		4. Efficacité du service	15	4.1 A travaillé de façon assidue	15	0 | 15
		5. Commande du client	10	5.1 A préparé avec précision les commandes des clients	5	0 | 5
				5.2 A exécuté avec rapidité les commandes des clients	5	0 | 5

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-554

TITRE DU COURS : 19 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS — SIGLE : ACL 181

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		6. Présentation	10	6.1 A dressé harmonieusement l'assiette de service	5	0 5
				6.2 A présenté des assiettes très propres	2	0 2
				6.3 A réchauffé adéquatement les assiettes	3	0 3
Nettoyer et ranger	PS PT	7. Rangement des denrées, de l'outillage et de l'équipement	10	7.1 Rangement adéquat des denrées	5	0 5
				7.2 Rangement et propreté adéquats du poste de travail	5	0 5
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-576

TITRE DU COURS : 21 – MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS À LA CARTE — SIGLE : ACL 193

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus à la carte — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE

ÉCOLE — DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS – CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Réaliser la mise en place	PS PT	1. Organisation de la mise en place	30	1.1 A effectué une mise en place complète et conforme aux directives et aux recettes	15	0 15
				1.2 A évité les pertes de temps	15	0 15
Planifier le service	PS PT	2. Planification	25	2.1 Mise en place adéquate des mets	15	0 15
				2.2 Choix judicieux du matériel nécessaire au service selon le poste de brigade Tolérance : 1 oubli	10	0 10
Effectuer le service	PS PT	1. Qualité des mets	10	1.1 Qualité adéquate des mets selon les recettes et la technique	10	0 10

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

EP%10

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-576

TITRE DU COURS : 21 - MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS À LA CARTE — SIGLE : ACL 183

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place et le service des menus à la carte — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
		4. Présentation	15	4.1 Régularité des portions de chaque mets à servir selon les directives	5	0 5
				4.2 Mets présentés conformes à la recette	5	0 5
				4.3 Dressage approprié des mets selon les directives	5	0 5
		5. Efficacité de l'exécution	20	5.1 A évité les pertes de temps	10	0 10
				5.2 A exécuté avec précision les commandes des clients	10	0 10
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI ☐ NON ☐

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-583

TITRE DU COURS : 22 - DÉCORATION CULINAIRE — SIGLE : ACL 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Réaliser des pièces décorées pour buffets — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

NOM DU CANDIDAT OU DE LA CANDIDATE _____

ÉCOLE _____ DATE DE L'ADMINISTRATION DE L'ÉPREUVE _____

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
Décorer la pièce	PS PT	1. Qualité du décor de la pièce	60	1.1 Application uniforme du chaud-froid selon le résultat attendu	15	0 15
				1.2 Éléments de décor conformes à la forme et à la coupe désirées	15	0 15
				1.3 Collage correct des éléments de décor	15	0 15
				1.4 Application uniforme de la gelée selon le résultat attendu	15	0 15
Dresser la pièce	PS PT	2. Choix du matériel de présentation	10	2.1 Choix adéquat du plat de service selon la pièce à présenter	10	0 10

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

FP9106

FICHE D'ÉVALUATION DÉCOULANT DES TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Cuisine d'établissement — CODE : 401-583

TITRE DU COURS : 22 - DÉCORATION CULINAIRE — SIGLE : ACL 184

COMPORTEMENT ATTENDU : Realiser des pieces décorées pour buffets — DURÉE DE L'ÉPREUVE : 3 heures

OBJETS D'ÉVALUATION	STR.*	ASPECTS OBSERVABLES	POND. %	ÉLÉMENTS - CRITÈRES	POND. %	RÉSULTAT
	PT	3. Propreté du matériel de présentation	10	3.1 Propreté du plat de service au regard de l'esthétique		
				- Absence de coulures	O N	
				- Absence d'empreintes de doigt	O N	
				- Absence de saletés	O N	0 10
	PT	4. Présentation des pièces	20	4.1 Décor approprié des pièces à présenter	10	0 10
				4.2 Présentation adéquate des pièces décorées	10	0 10
				Résultat total :		100

* Stratégie d'évaluation : PS = PROCESSUS, PT = PRODUIT

Seuil de réussite : _____

Réussite

OUI NON

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

16-7322